

VACALIN®



1,2 kg / 2 lts CHOCOLATE AMARGO Y SAMBAYÓN

Descripción

Crema helada de chocolate amargo y crema de sambayón.

Ingredientes

Crema de leche, leche entera, azúcar, vino especial cat. C, yema líquida, huevo líquido, chocolate semiamargo, cobertura de chocolate amargo en polvo, leche entera en polvo, cacao en polvo, aperitivo, dextrosa, cognac, estabilizante (INS 471-412-466-407), colorante (INS 102-110), canela en polvo. **CONTIENE LECHE, HUEVO Y DERIVADOS DE SOJA. PUEDE CONTENER SULFITOS, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración

Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes, se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 °C durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.

Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 °C. Este proceso nos asegura una buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.

Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho. Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomara según el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras frigoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 °C o menor).

Denominación completa

Crema helada de chocolate amargo y de sambayón - Libre de Gluten. Sin TACC.



Requisitos microbiológicos

Recuento de bacterias mesófilas aerobias:	< 100.000 ufc/g
Bacterias coliformes:	< 100 ufc/g
Coliformes fecales:	< 1 ufc/g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva:	< 100 ufc/g
Salmonella:	Ausencia en 25 g
Hongos y Levaduras:	< 100 ufc/g

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	122 kcal / 510 kJ	203 kcal / 850 kJ	6
Carbohidratos	15 g	25 g	5
Azúcares totales	12 g	20 g	-
Azúcares añadidos	11 g	18 g	-
Proteínas	3,2 g	5,3 g	4
Grasas Totales	5,7 g	9,5 g	10
Grasas Saturadas	3,7 g	6,0 g	17
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	1,3 g	2,2 g	5
Sodio	33 mg	55 mg	1

()Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.*

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Recomendaciones de conservación y uso / Vida útil

Respetando las condiciones de almacenamiento (-18 y -25 °C). La vida útil del producto es de 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase plástico	1,2 kg	15 meses



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765